

Den Teller von rechts einsetzen, das Glas am Stiel halten oder auch Mal eine Tagesabrechnung – für dich das kleine 1x1?!

Du willst mehr als das? Du möchtest Emotionen vermitteln und bei unseren Gästen einen unvergesslichen Eindruck hinterlassen? Du willst unser Service-Standard weiterentwickeln und auf ein neues Level bringen? Dann bist du bei uns genau richtig!

Wir sind ein junges und dynamisches Team, können professionell und locker zugleich agieren und sind auf der Suche nach einem **Chef de Rang** 80-100% ab sofort oder nach Vereinbarung.

Der Gasthof Mühle in Aesch verfügt über 24 Zimmer, einem Restaurant inkl. Gartenterrasse sowie einen grossen Saal mit bis zu 200 Plätzen und drei weitere kleinere Eventräume. Zudem befindet sich im Erdgeschoss eine Bar.

Bei uns im Restaurant verwöhnen wir unsere Gäste mit neu interpretierten traditionellen sowie modernen und frischen Gerichten. Den Fokus richten wir auf regionale Lebensmittel, die wir mit erstklassigen, internationalen Erzeugnissen ergänzen. Neben Liebe, Sorgfalt und Wertschätzung für das Produkt, ist uns erstklassiger Service und ein individueller Umgang mit unseren verschiedensten Gästegruppen sehr wichtig.

Wir bieten Dir:

- Einen dynamischen Arbeitsplatz mit motivierten Mitarbeiter:Innen
- Zeitgerechte Entlohnung
- Unterstützung bei Weiterbildungen
- Flache Hierarchien, welche es Dir ermöglichen Dich einzubringen und eigene Ideen umzusetzen
- 2 Wochen Betriebsferien über Weihnachten / Neujahr
- Gratis Parkplatz

Wir benötigen von Dir:

- Abgeschlossene Berufslehre als Restaurationsfachfrau / -mann EFZ sowie einen Bezug zur gehobenen Gastronomie
- Freude am Beruf und Unterstützung bei der Ausbildung unser Lernenden
- Mithilfe beim Bestellwesen, den Reinigungsarbeiten (HACCP) und dem Inventar
- Sprachkenntnisse; Deutsch (am beschte Schwiizerdütsch), Englisch und Französisch von Vorteil

Du kannst Dich per Mail an [wending@gasthofmuehle.ch](mailto:wending@gasthofmuehle.ch) oder per Whatsapp unter der Nummer +41 79 757 41 47 melden.

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung!